



Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Cognome / Nome **Niro Serena**

Esperienza professionale

ATTIVITÀ DI RICERCA

Date **30 Ottobre 2015 – ad oggi**

Lavoro o posizione ricoperti **Borsa di studio post-lauream**

Principali attività e responsabilità *Messa a punto di metodologie per la valutazione di prodotti tipici e innovati*

Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Agricoltura Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise, Campobasso

Tipo di attività o settore Attività di ricerca

Date **30 Marzo 2011 – al 30 Giugno 2015**

Lavoro o posizione ricoperti **Assegno di Ricerca**

Principali attività e responsabilità *Studio delle tecnologie di produzione e della composizione di prodotti tipici e tradizionali innovati*

Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Agricoltura Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise, Campobasso

Tipo di attività o settore Attività di ricerca

Date **30 Settembre 2009 – 30 Dicembre 2009**

Lavoro o posizione ricoperti **Collaborazione coordinata e continuativa** di natura tecnico scientifica per attività di ricerca

Principali attività e responsabilità *Valutazione chimica, fisica e nutrizionale degli ingredienti e degli alimenti innovativi*

Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari Ambientali e Microbiologiche (Di.S.T.A.A.M.) dell'Università degli Studi del Molise, Campobasso

Tipo di attività o settore Attività di ricerca

Date **14 Gennaio 2008-13 Novembre 2008**

Lavoro o posizione ricoperti **Collaborazione coordinata e continuativa** di natura tecnico scientifica per attività di ricerca

Principali attività e responsabilità *Valutazione sensoriale e chimico analitica di produzioni lattiero-casearie*

Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari Ambientali e Microbiologiche (Di.S.T.A.A.M.) dell'Università degli Studi del Molise, Campobasso

Tipo di attività o settore Attività di ricerca

Istruzione e formazione

Date **Anno Accademico 2008-2009 ad A.A. in corso**

Titolo della qualifica rilasciata **Culture Della Materia per le Discipline Del Raggruppamento AGR 15. (Tecnologie del latte dei derivati, Processi delle tecnologie Alimentari, Additivi e contaminanti, Qualità e sicurezza nell'industria alimentare)**

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti

Date **28 Settembre 2018**

Titolo della qualifica rilasciata **Master di primo livello: "Professione docente tra saperi, abilità e certificazioni"**

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice Università degli Studi del Molise

Date **6/11/2015 - 15/02/2016**

Titolo della qualifica rilasciata **Corso di formazione per Sommelier dell'olio**

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice Fondazione Italiana Sommelier Molise

Date **6 Luglio 2015**

Titolo della qualifica rilasciata **Abilitazione all'insegnamento per la classe A031- Scienza dell'alimentazione**
TFA Tirocinio Formativo Attivo II Ciclo

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice Università degli Studi del Molise

Date **29 Marzo 2012**

Titolo della qualifica rilasciata **Attestato di idoneità fisiologica all'assaggio**, partecipazione al corso e superamento dell'esame finale

Competenza professionali possedute Analisi sensoriale: oli d'oliva vergini e extravergini

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice Associazione di Produttori di Olio (A.Pro.Pr.Ol.) e Associazione Mille Sensi Molise.

Date **Dicembre 2010 - Aprile 2011**

Titolo della qualifica rilasciata **Partecipazione al Corso e superamento dell'esame finale con Lode**

Principali competenza professionali possedute Formazione di esperti per la valutazione sensoriale di alimenti: Formaggi, salumi, pane il successo attraverso i sensi.

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Molise, Università degli Studi del Molise, Formica Onlus.

Date **18 Gennaio 2011**

Titolo della qualifica rilasciata **Dottore di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti XXIII ciclo**

Competenza professionali possedute "Innovazione di processo e di prodotto in formaggi a pasta filata"

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (DI.S.T.A.A.M.) dell'Università degli Studi del Molise.

Note **Vincitrice del premio Miglior tesi di dottorato di ricerca** inerente l'innovazione di prodotto processo per l'industria alimentare. Iniziativa promossa da Federalimentare in collaborazione con SIMTREA e SISTAL.

Date **16 Ottobre 2009**

Titolo della qualifica rilasciata **Iscrizione all'Ordine dei Tecnologi Alimentari N.124**

Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Molise

Date **Settembre - Dicembre 2007**

Titolo della qualifica rilasciata **Corso di Perfezionamento** con superamento dell'esame finale

Competenze professionali possedute Controllo ed Autocontrollo dei Prodotti Alimentari

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice Università Cattolica del Sacro Cuore, Largo Gemelli, Campobasso.

Date **25 Ottobre 2006**

Titolo della qualifica rilasciata **Laurea specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari, 78/S (CLASSE DELLE LAUREE SPECIALISTICHE IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI);**
Valutazione finale: 110 con lode;
Titolo della tesi: Valutazione di indici chimici in mozzarelle in relazione a starter microbici e tecniche di conservazione. Relatore: Prof. G. Panfilì
Principali tematiche/competenza professionali possedute Valutazione chimico-fisica di alimenti, chimica degli alimenti, innovazione e sviluppo in campo alimentare.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice Facoltà di Agraria, Università degli Studi del Molise, CB

Date **3 Marzo 2004**

Titolo della qualifica rilasciata **Laurea di Primo livello in Scienze e Tecnologie alimentari**
Valutazione finale: 110 con lode;
Titolo della tesi: Utilizzo delle microonde nella determinazione delle vitamine liposolubili in prodotti lattiero-caseari. Relatore: Prof. G. Panfilì
Competenza professionali possedute Analisi fisiche e chimiche degli alimenti, valutazione della qualità nutrizionale degli alimenti.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice Facoltà di Agraria, Università degli Studi del Molise, CB

Date **15 Luglio 2000**

Titolo della qualifica rilasciata **Diploma di maturità scientifica;**
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice Liceo scientifico A. Romita, Campobasso

Capacità e competenze personali

| | | | | | | | | | | |
|---------------------|---|--------------------|---------|--------------------|-------------------|--------------------|------------------|--------------------|---------|--------------------|
| Livello europeo (*) | Comprensione | | | | Parlato | | | | Scritto | |
| | Ascolto | | Lettura | | Interazione orale | | Produzione orale | | | |
| | B1 | Livello intermedio | B1 | Livello intermedio | B1 | Livello intermedio | B1 | Livello elementare | B1 | Livello intermedio |
| Inglese | (*) <u>Quadro comune europeo di riferimento per le lingue</u> | | | | | | | | | |

Capacità e competenze organizzative Forte determinazione e spirito d'iniziativa.
 Capacità emerse durante l'attività di dottorato e di ricerca (partecipazione ad attività di ricerca, collaborazione nel coordinamento e realizzazione di tesi di laurea sperimentali, tesi di dottorato e collaborazione per la realizzazione di lavori e progetti scientifici).

Capacità e competenze tecniche Ottime conoscenze teorico-pratiche di:

- metodiche analitiche chimico-fisiche e sensoriali applicate a varie matrici alimentari
- tecniche analitiche quali cromatografia liquida (HPLC), Analizzatore automatico di Amminoacidi, Texture Analyzer ed altra apparecchiature specifiche per attività di ricerca

Capacità e competenze informatiche Ottima conoscenza degli ambienti operativi: Microsoft Office.
 Certificazione E.C.D.L. "European Computer Driving Licence".
 Certificazione LIM "Lavagna Interattiva Multimediale"

Dichiaro che le informazioni riportate nel presente Curriculum Vitae sono esatte e veritiere.
 Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)

Data

14/05/2020

Firma

FIRMA AUTOGRAFA
 OSCURATA AI
 SENSI DEL
 REGOLAMENTO
 UE 2016/679